

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Aug/2014/vol.309



大和野菜 ひもとうがらし（奈良県産）

大和野菜の定義は、奈良県内で生産され奈良の特産品としてアピールできる特徴を持つ野菜のことだそうで、戦前から奈良県内での生産が確認されており、地域の歴史や文化を受け継いで作られていること、そして栽培や収穫に手間をかけて栄養やおいしさを追求した野菜として認められているものことだそうです。今 18 種類がそのリストに挙げられ、奈良県の伝統野菜、大和野菜として紹介されています。その中で目を引くものの一つがこの「ひもとうがらし」です。緑色に細長く伸びたその姿は、非常にユーモラスでもあります。もともと唐辛子はインドから中国を経由して伝えられたといわれ、古くから日本各地にあらゆる種類のものがその地域ごとに育っているようです。その中でも、辛い物、甘い物、姿かたちも実に様々ですが、全てに言えることは旬である夏場に食欲を増進させ、辛み、苦み、甘み、など、実に多くの味わいを感じられるといったことでしょう。「滋味」といった言い方が一番似合っているのかもしれませんが。この「ひもとうがらし」は別名「みずひきとうがらし」と、おめでたい名前で呼ばれることもあるそうです。皮が軟らかく甘い品種のトウガラシで、もちろん種をそのままにして炒め物や揚げ物などに使うことが出来ます。面白い形がそのままの姿で、揚げ物としてお皿の上に載せられている情景なども、想像するだけでまた一つ話のタネにもなりそうな予感もあります。最近ではイタリアンやフレンチでも日本の伝統野菜を様々なアレンジ、デザインして使われていることが多くなりました。大和野菜(奈良野菜)は築地への便数も増えたということもあり、今後のご紹介にも少々力が入ってしまいそうです。